

Rapid Cooling

of Potentially Hazardous Foods

Health & Safety Code 114002 & 114002.1

When do I need to Rapidly Cool Foods?

Hot foods must always be rapidly cooled unless hot held at/above 135°F.

Example: beans (whole & refried) • soups • rice • meats • sauces

What is the Required Cooling Timeframe?

Rapidly cool foods from **135°F to 70°F** in **2 hours** & **70°F to 41°F** in the next **4 hours** (6 hrs total).

Foods made from room temp ingredients, like tuna salad (canned) or guacamole, must reach 41°F in 4 hours.



Check food temperatures at least once an hour
with a thermocouple or probe thermometer
& use a temperature log to make sure food cools in time!



Rapid Cooling Methods

SHALLOW METAL PANS & ICE BATHS

1. Separate food into shallow metal pans.
⇒ Don't fill more than 2 inches deep
2. Fill sink or large container with ice & cold water and place pan into ice bath.
3. Stir food every 15 minutes.
4. Once food reaches **70°F**, store uncovered in refrigerator until cooled to **41°F**.
⇒ Ensure food is always protected from contamination when uncovered.
5. Cover food once it reaches **41°F**.

ICE PADDLES

1. Place ice paddle in a large pot of soup, sauce or other liquid.
2. Stir food every 15 minutes.
3. Change ice paddle once ice melts.
⇒ You may need more than one ice paddle to reach 70°F in 2 hours.
4. Once cooled to 70°F, leave an ice paddle in the pot and store in walk-in cooler.
5. Cover food once it reaches 41°F.

For even quicker cooling,
use ice paddles AND an ice bath!

TIPS for quicker cooling:

- ✓ Allow max air flow in refrigerator—don't pack it too full!
- ✓ Avoid putting large amounts of very hot foods into refrigerator. Use a method listed above & you won't heat up the refrigerator.
- ✓ Use a thermocouple instead of thermometer.

REMEMBER

- ✓ All equipment must be approved for commercial use including ice paddles, metal pans and other food contact surfaces.

Shallow Metal Pan & Ice Bath



YES

Ice Paddles



YES

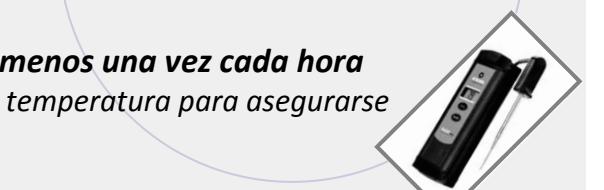
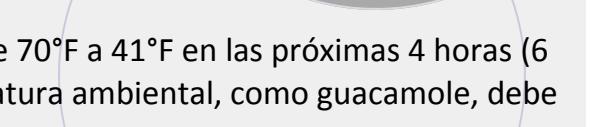
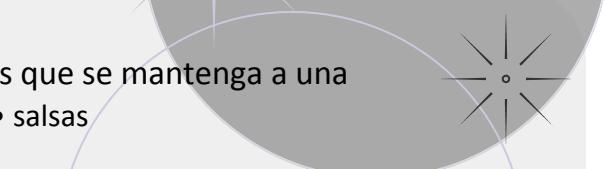
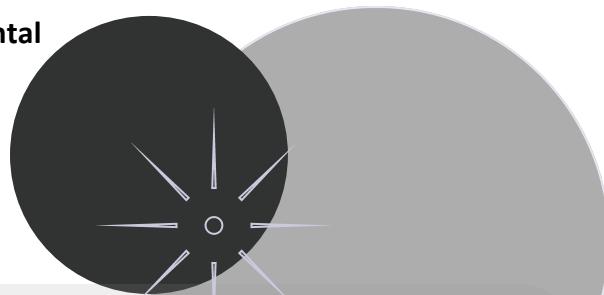
NO

NO

Enfriamiento Rápido

de Comida Potencialmente Peligrosa

Código de Salud y Seguridad 114002 & 114002.1



Revise la temperatura de la comida por lo menos una vez cada hora
Con un termómetro y use la hoja de registro de temperatura para asegurarse que la comida se enfriá a tiempo.



Métodos Rápidos de Enfriamiento

METODOS RAPIDOS DE ENFRIAMIENTO

1. Separe la comida en recipientes de metal poco profundos.
⇒ No los llene mas de 2 pulgadas de hondo
2. Lene el fregadero o un recipiente grande con hielo y agua fría y coloque el recipiente en el baño de hielo.
3. Revuelva la comida cada 15 minutos.
4. Cuando la temperatura de la comida llegue a **70° F**, guárde en el refrigerador sin tapar hasta que se enfrié a **41°F**.
⇒ Asegúrese que la comida destapada este protegida de cualquier contaminación.
5. Tape la comida cuando llegue a **41°F**.

PALAS DE HIELO

1. Coloque la pala de hielo en un recipiente grande de sopa, salsa u otro tipo de líquido.
2. Revuelva la comida cada 15 min.
3. Cambie la pala de hielo cada que se derrita.
⇒ Tal vez necesite mas de una pala para que la temperatura llegue a 70°F en 2 horas.
4. Cuando la comida se enfrié a 70°F, deje una pala en el recipiente y guarde en el refrigerador.
5. Tapa la comida cuando llegue a 41°F.

Para un enfriamiento mas rápido, use las palas de hielo y el baño de hielo.

Consejos para enfriamiento mas rápido:

- ✓ Permita a lo máximo la circulación de aire en el refrigerador, y no lo recargue.
- ✓ No guardar grandes cantidades de comida caliente en el refrigerador. Use uno de los métodos mencionados y no se calentara su refrigerador.

RECUERDE

- ✓ Todo el equipo debe ser aprobado para uso comercial incluyendo las palas de hielo y recipientes.

